IL SENSO DEGLI ALTRI. CIBO, IDENTITÀ E *METISSAGE*.

di Cristina Balma Tivola

Per gli animali la soddisfazione della necessità di nutrirsi per garantire la propria sopravvivenza avviene attraverso l'istinto. Essi sanno naturalmente quali sostanze siano commestibili e quali no, quale sia l'apporto calorico quotidiano di cui hanno bisogno, come procurarsi il cibo (almeno in una condizione di natura e non quando vengono addomesticati e si adattano all'esistenza del proprio 'compagno' umano).
Negli uomini, invece, il nutrirsi diventa alimentarsi – mangiare – ovvero un'azione che, come qualsiasi atto necessario a garantire la sopravvivenza dell'animale-uomo privo dell'istinto, è governata dalla cultura, in altre parole da quel complesso sistema di relazioni di significati e di comportamenti che egli eredita, di cui è portatore e che modifica per stare al mondo. Per tale ragione si assiste a un'estrema varietà di possibili risposte alla soddisfazione di quel bisogno primario, che variano – sull'asse del fluire del tempo e sull'asse della distanza geografica – da cultura a cultura, e da individuo a individuo. Come scrive Alessandra Guigoni "ogni cultura regola l'alimentazione dettando una serie di norme più o meno esplicite e rigide che fissano cibi commestibili e cibi considerati ripugnanti o vietati, ma anche i modi di preparazione, tempi e luoghi, contesti e persone con cui il cibo può o deve esser consumato. Il consumo del cibo, in una parola, è un procedimento per costruire, comunicare (ed eventualmente trasgredire) regole sociali, gerarchie, legami. Ogni sistema d'alimentazione prevede al suo interno una precisa articolazione e disposizione degli alimenti, delle tecniche di preparazione e di cottura, di presentazione a tavola, secondo norme condivise dal gruppo sociale di riferimento. Gli alimenti sono raggruppati a seconda delle proprietà estrinseche o intrinseche […], e secondo gerarchie di preferenza e di desiderabilità ben precise, nelle quali concorrono anche gusto, peso, stato […], proprietà nutritive loro riconosciute […], che tuttavia variano da civiltà a civiltà, e di epoca in epoca" [Guigoni (2008)].

Il comportamento alimentare è quindi in parte il risultato, come qualsiasi elemento della cultura, di un processo di inculturazione – ovvero del processo di trasmissione da genitori a figli e di apprendimento da parte di questi ultimi, all'interno di una comunità umana, di quel corpus di conoscenze che permette all'individuo di quella comunità di sopravvivere e rispondere ai propri bisogni, ma parimenti il medesimo comportamento è frutto anche delle scelte personali dell'individuo che, su grandi numeri, portano al cambiamento culturale della comunità umana di cui egli è membro.
Negli anni '70 Miriam Lowenberg [Lowenberg (1970), cfr. anche Castellani (2007)] ha proposto un sistema di analisi dei bisogni dell'individuo – in relazione alla propria identità – che può essere utile per scomporre il complesso processo di risposta al suo bisogno primario di 'nutrirsi'.
La Lowenberg distingue cinque tappe, che corrispondono ad altrettanti 'livelli di soddisfazione', che a ben vedere muovono contemporaneamente dalla dimensione del 'naturale/biologico/animale' a quella del 'culturale', come del 'collettivo' all''individuale'.
Essi sono:
1. Il livello del bisogno di nutrirsi/alimentarsi al fine della sopravvivenza
2. Il bisogno di sicurezza – ovvero di procurarsi cibo a sufficienza per il futuro
3. Il bisogno di appartenenza – ovvero l'adozione di un modello alimentare condiviso al fine di definire e rafforzare il senso di identità e i processi di identificazione in un gruppo
4. Il bisogno di autostima, prestigio e successo
5. Il bisogno di autorealizzazione – nel quale l'individuo sceglie di che cibo alimentarsi secondo i propri gusti e in relazione alla percezione della propria identità personale.

Bronislaw Malinowski scriveva che "gli esseri umani quando mangiano e bevono non ricorrono direttamente alla natura né assolvono un mero atto anatomico e fisiologico. Sia che osserviamo i gruppi più primitivi, una tribù aborigena australiana, un piccolo gruppo di abitanti della Terra del Fuoco, o una comunità americana o europea raffinatissima, incontreremo ovunque manifestazioni di 'commensalismo'. Le persone mangiano spesso assieme su una tavola comune o su un pezzo di impiantito riservato a questo scopo, attorno a un fuoco a una tavola o a un bar. Troveremo anche che il cibo è già stato preparato, cioè scelto, cotto, arrostito e condito. Viene usato qualche apparato fisico per mangiare, si osservano determinate buone maniere e si definiscono accuratamente le condizioni sociali dell'atto" [Malinowski (1971)]. La variabilità del processo di alimentazione nelle diverse culture umane non è però limitata alla cucina e al consumo degli alimenti, ma viene data anche dall'intero sistema simbolico di riferimento in cui essi sono inseriti.
Un caso interessante è quello dall'Ayurveda, la scuola di medicina indiana che ha teorizzato un modello diffuso di pratiche alimentari che nel cibo non vede solo la possibilità di nutrimento dell'individuo, ma anche di cura vera e propria del suo organismo. Vittorio Castellani [cfr. Castellani (2007)], scrive che secondo l'Ayurveda l'organismo è costituito di cinque elementi in equilibrio tra loro, e la malattia sopraggiunge quando si creano squilibri tra le parti. Per spiegare le proprietà dei singoli alimenti e i loro effetti sull'organismo, i medici indiani hanno sviluppato una teoria generale che si applica a qualsiasi ingrediente-cibo.
Secondo l'ayurveda esistono sei sapori (rasa): il dolce (madhura), l'acido (arala), il salato (lavano), il piccante (katu), l'amaro (tikta) e l'astringente (kasaya), che si assortiscono in diversa misura contribuendo a definire il gusto particolare di ogni alimento. Ogni sapore avrebbe un'influenza sugli elementi che costituiscono l'organismo. Il dolce sarebbe quello più importante poiché favorirebbe la longevità e combatterebbe le forme di astenia, mentre le sostanze acide favorirebbero la stimolazione dell'appetito, quelle salate avrebbero un effetto lassativo, quelle piccanti e amare sarebbero indicate per curare le malattie della pelle, le infezioni respiratorie e l'obesità. L'alimentazione ayurvedica tiene inoltre conto di altre variabili, quali la stagionalità dei prodotti, le diverse ore della giornata, la costituzione dell'individuo. L'insieme di questi principi ha fortemente condizionato la preparazione dei piatti indiani, che sono considerati una forma di medicina preventiva per mantenere in equilibrio l'organismo o per correggerne gli squilibri.

Nel tentativo di garantirsi la sicurezza della disponibilità del cibo per il futuro, in ogni comunità umana l'uomo elabora numerose tecniche di conservazione (salatura, affumicatura, fermentazione, essiccazione, sterilizzazione, congelamento) degli alimenti per potersi garantire delle scorte, nonché appositi ambienti per stoccare le riserve. Ma ancora prima di queste tecniche e strumenti, altre pratiche testimoniano una volontà di 'controllo' della natura e del suo 'sfruttamento' da parte dell'uomo nella stessa fase dell'approvvigionamento.
Nel saggio *Chicchi sacri: coltivazione e consumo di riso presso i Kantu' del Borneo* [cfr. Ciavardini (2007)] Tiziana Ciavardini narra del ruolo di tale alimento nel complesso del sistema culturale e rituale di questa popolazione del Borneo Occidentale. Qui il più antico antenato che mangiò e che coltivò il riso (*nasi*) fu *Bui Nasi*, il primo discendente umano generato dalla coppia di spiriti formata da *Bintang Muga* e *Ruai Mana*. Egli chiese ai suoi genitori di venire non più alimentato con il carbone e questi acconsentirono e decisero di morire per far sì che dalla tomba dove vennero sepolti spuntassero germogli di piantine di riso. Il termine usato per 'tomba' in questa storia è il termine malese *kubur*, il quale traduce sia 'sepolcro', sia 'cumulo di terra', mostrando in tal modo – già a livello linguistico – la connessione simbolica tomba-terra dalla quale nasce il riso.
Al seguito di un anno che prevede un ciclo di produzione del riso scandito in nove fasi distinte, i Kantu' celebrano infine una festa di ringraziamento per il buon raccolto ottenuto. Tale festa è chiamata *Gawai*, si svolge nel periodo dalla fine del mese di maggio alla metà del mese di giugno, e vi partecipa l'intera comunità.

Il momento più importante del rituale è quello in cui gli spiriti degli antenati sono invitati, dalle parole del capo-villaggio, a prendere parte al banchetto, a saziarsi a volontà e poi a ritornare nelle loro dimore, e vengono offerti loro i primi pezzetti degli alimenti inseriti nei piatti e in particolare i primi chicchi del riso ottenuto dal recente raccolto. L'offerta si presenta come la controparte di un sistema di dare-avere: si offre allo spirito dell'antenato per ottenere qualcosa o per risarcirlo di ciò che ha donato. Gli antenati – i 'progenitori' si potrebbe dire – del gruppo culturale, intervengono quindi nella fase iniziale, originaria (mitica), come coloro che hanno dato il cibo agli uomini con la loro sepoltura, e nella fase finale quando vengono ringraziati con l'invito a partecipare al banchetto di quegli stessi semi che hanno fornito alla comunità con la loro sepoltura terrena.

Il bisogno di appartenenza – ovvero l'adozione di un modello alimentare condiviso al fine di definire e a rafforzare il senso di identità e i processi di identificazione in un gruppo rappresenta uno dei fattori principali che accompagnano i flussi migratori e che spinge le diverse comunità migranti a conservare le proprie abitudini alimentari anche al di fuori del proprio paese. Alcuni luoghi di consumo, come i mercati e i negozi di prodotti esotici, possono correttamente venire interpretati come punto di aggregazione per gli stranieri e la conservazione delle proprie tradizioni e identità alimentari passa anche attraverso uno stile di consumi condivisi [cfr. Castellani (2007)].
Molti anni orsono, all'inizio dei miei studi universitari, durante un inter-rail incontrai un ragazzo americano anch'egli in viaggio con zaino e sacco a pelo, e nel corso della conversazione con lui gli espressi la mia perplessità rispetto all'ipotesi (poi conclamato in realtà) che aprissero un MacDonald's nel pieno centro di Torino, la mia città. In tutta serenità egli mi rispose "As I see MacDonald's, I feel home" ("Non appena vedo MacDonald's, mi sento a casa"). Oggi mi risuona in mente quell'affermazione, e mi rendo conto che non è un se i *fast-food* di MacDonald's aprono in tutto il mondo non solo nei luoghi turistici e centrali delle città, ma soprattutto nelle stazioni ferroviarie europee così frequentate da giovani (e non più giovani) americani.

A proposito di tale bisogno di appartenenza, il semiologo francese Roland Barthes nel suo *Elementi di semiologia* [Barthes (1966)] sostiene che l'atto di nutrirsi rappresenta un comportamento-linguaggio i cui singoli alimenti sono le parole. Le relazioni fondamentali del linguaggio alimentare che egli evidenzia sono essenzialmente quattro: le pratiche di esclusione, le dinamiche di opposizione, i processi di associazione e la formazione dei protocolli d'uso. Dell'ultimo (che consiste nei repertori gastronomici propri delle comunità umane) non è il caso di soffermarsi in questa occasione. Gli altri invece forniscono spunti per la nostra riflessione.
Le 'pratiche di esclusione' si riferiscono a tutti quei comportamenti alimentari ritenuti incompatibili con la propria cultura di appartenenza, quali i tabù alimentari presenti nelle diverse tradizioni o gli stili di consumo ritenuti inadatti al proprio status. Ma le pratiche di esclusione riguardano anche l'astensione dall'assumere quei cibi e prodotti che non si conoscono, poiché non fanno parte della propria tradizione o che semplicemente non si apprezzano per il loro aspetto, sapore, odore, gusto, consistenza. "A solo titolo d'esempio, il latte di vacca è ritenuto ripugnante dai Lele dello Zaire, il formaggio era fino a poco tempo fa scarsamente apprezzato in Estremo Oriente, un Italiano raramente mangerebbe carne di cane […] e così via. È importante porre l'accento sul fatto che i gusti e i disgusti sono culturalmente, socialmente e storicamente determinati e cambiano col passare del tempo; la salsa di pesce *garum* era una squisitezza d'epoca romana, oggi il suo semplice odore, di pesce marinato e frollato, probabilmente ci disgusterebbe" [Guigoni (2008)].
Le 'dinamiche di opposizione' si evidenziano a livello di percezione gusto-olfattiva tra sapori di valore opposto: mettendo a confronto il dolce con il salato, il caldo con il freddo, l'acido con il basico ecc. La 'grammatica del gusto' [cfr. Castellani (2007)] che l'individuo adulto possiede è il risultato della memoria gusto-olfattiva che si è andata costituendo come mappa cognitiva dei diversi e opposti sapori a partire dall'infanzia, e che continuerà a mutare per tutta la durata delle nostre vite.

I ‘processi di associazione’ sono infine gli ‘abbinamenti’ tra gli alimenti, che in ogni cultura vengono declinati in modo differente. Per gli italiani possono essere il cacio con le pere e l’aceto balsamico con le fragole; per la cucina afro-brasiliana di Bahia il latte di cocco con il pesce; per la cucina arabo-andalusa in Marocco la carne di montone stufata con la frutta secca.

Il cibo del quale ci nutriamo può anche essere messo in relazione con il nostro bisogno di sottolineare il nostro status e il nostro livello di appartenenza sociale. In questo senso, esso non è quindi da porsi in relazione unicamente con la nostra comunità di appartenenza in termini culturali, ma anche con la nostra appartenenza (o il nostro desiderio di appartenenza) a una determinata classe o a un determinato status sociale. Scrive ancora ad esempio la Guigoni che i cibi possono assurgere a “ruolo di *status symbo*l, come le spezie nel Medioevo, o lo zucchero e la cioccolata nel corso dell’Età moderna, o ancora lo champagne e il caviale, stereotipi dell’“esclusivo” oggetto di desiderio della borghesia, di spreco, ostentazione, insieme alla selvaggina, ai tartufi e ad altri prodotti alimentari rari e costosi” [Guigoni (2008)].
Il medesimo bisogno, se declinato ancor più individualmente, si concretizza infine nella scelta di consumare determinati alimenti a proprio piacimento oltre i – pur sempre presenti – condizionamenti culturali e sociali. A questo livello l’individuo può decidere di apprezzare per esempio cucine esotiche come di seguire stili alimentari specifici (si pensi alla scelta del vegetariano o a quella del biologico) che tuttavia riflettono anch’essi, a ben vedere, la propria percezione di sé da parte dell’individuo e che ne promuovono una percezione specifica da parte degli altri. In questo senso, ad esempio, la mia eventuale decisione di apprezzare e consumare il *sushi* può riflettere (e venire dagli altri percepita come) contemporaneamente un gusto personale, l’apertura verso una specifica cultura ‘altra’ e infine un segno di distinzione sociale legata al costo e alla raffinatezza di tale preparazione.

Cosa avviene di questo complesso rapporto cibo-identità culturale con l’evento della migrazione (dell’individuo, di un prodotto o di una tradizione alimentare)?
Quando un individuo appartenente a un determinato gruppo culturale si sposta dal suo contesto di appartenenza verso una realtà con norme sociali differenti, ad esempio quando decide di emigrare in un paese straniero, inizia il suo lento e complesso processo di adattamento alla cultura del paese ospitante. Questo fenomeno, definito processo di acculturazione, può dare forma a sincretismi curiosi: Marco Aime, in *Eccessi di culture* [cfr. Aime (2004)], riporta il racconto di don Piero Gallo, parroco di San Salvario (un quartiere torinese caratterizzato da una forte presenza di immigrati) su una scuola materna della zona, frequentata da molti bambini maghrebini, le cui maestre decisero di preparare il couscous come segno di apertura vero i bambini, e nel fare ciò individuarono una ricetta ‘originale’ in modo tale da cucinarlo secondo la tradizione. La proposta venne apprezzata, ma nel momento in cui una maestra chiese a un bimbo marocchino se gli fosse piaciuto e fosse come quello che faceva sua madre, questi rispose che quello della mamma era più buono ché alternava strati di couscous a strati di tortellini [cfr. Aime (2004)].
Al contrario, la forma estrema di rinuncia alla propria cultura d’origine a favore dell’assimilazione nel paese ospitante si può concretizzare in una vera e propria rimozione culturale delle proprie origini. A partire dalle seconde e terze generazioni l’assimilazione della cultura ospitante si manifesta spontaneamente, ma non tutti i gruppi culturali sono così permeabili al cambiamento e talvolta evidenziano forme di resistenza o sintesi inedite di diversi stimoli/opportunità dati dal contesto. I comportamenti che tradizionalmente resistono di più ai processi di acculturazione sono proprio quelli alimentari, dimostrando come l’adozione di nuovi cibi è un lento percorso di avvicinamento alla nuova cultura.

A loro volta, non solo le persone migrano, ma anche i prodotti e le tradizioni gastronomiche, e nel viaggio nello spazio e nel tempo i cibi si trasformano, adattandosi localmente per andare incontro ai gusti dei paesi che li adottano; è un fenomeno, questo, che può interessare una singola specialità o un intero repertorio gastronomico. Frequente è il caso di ristoranti che propongono in Occidente le cucine di altri continenti e culture modificando le ricette tradizionali. Tale processo di addomesticamento è motivato da una serie di fattori, tra i quali la reperibilità delle materie prime ma anche l'adattamento al gusto locale. A titolo di esempio, un ristorante cinese che frequento a Torino prepara una volta l'anno un pranzo cinese tradizionale (variando tra le ricette anche lì regionali, perché la Cina ovviamente presenta una notevole varietà interna di patrimoni gastronomici) in occasione della ricorrenza del Capodanno cinese, e un piatto tra quelli proposti in quell'occasione – quello più apprezzato dalla clientela italiana che frequenta tale locale – viene per decisione dei proprietari a essere introdotto nel menù abituale del ristorante da quel momento in poi.

Le persone emigrano da un Paese all'altro, e con sé portano – tra i vari elementi della propria origine culturale – anche i propri cibi, le modalità di cucinarli, le modalità del loro consumo. L'intera storia dell'umanità testimonia questi scambi. Le tradizioni gastronomiche attuali sono il risultato di dinamiche di relazione con l'alterità e quindi di incontri interculturali. L'incontro interculturale, a sua volta, può portare al rifiuto di uno o più elementi di questa alterità o, al contrario, alla sua adozione. Quando tale adozione avviene, essa subisce un processo di rielaborazione e adattamento al contesto locale: una concezione della cucina fortemente identitaria, tradizionale e immutabile nel tempo è completamente priva di fondamento storico [cfr. Castellani (2007)]. Le medesime preparazioni comuni di una comunità divenute simboliche di quell'identità culturale collettiva esibiscono tale incontro: l'esempio classico in questo caso è quello degli italianissimi spaghetti col sugo di pomodoro, che celebrano l'incontro sul nostro territorio di due prodotti di provenienza opposta del pianeta, o della medesima e celebrata dieta mediterranea che in realtà annovera il ricorso ad alimenti che hanno trovato fertile terreno in questo bacino, ma la cui origine è per lo più sudamericana. Come scrive Alessandra Guigoni, "Sin dal Medioevo gli Arabi hanno diffuso in Occidente gli agrumi, gli spinaci, il riso, la melanzana e lo zucchero; dopo la scoperta dell'America bovini, suini e ovini sono stati portati in America rivoluzionando nel tempo i regimi alimentari locali, quasi vegetariani, mentre alcune piante amerindiane, come il pomodoro ed il peperoncino, sono divenuti simbolo dell'italianità più genuina [Guigoni (2008)].

Più recentemente, proprio l'incremento della circolazione dei beni e delle persone promuove l'incontro interculturale su grandi numeri di persone e questo avviene anche a livello del cibo, potenziale veicolo di avvicinamento e di conoscenza dell'altro, così come, d'altra parte, potenziale simbolo del rifiuto di questi – e qui slogan quali "Polenta sí... Couscous no!" sono ben esemplificativi della prospettiva politico-culturale di coloro che li promuovono (dimenticando tra l'altro che il mais è di originario del Centro America e solo nel XVII secolo assistiamo alla sua coltivazione estensiva in Europa). La questione complessa dell'incontro tra identità culturali differenti in relazione al cibo e all'alimentazione è quindi tale proprio perché si articola su più livelli (collettivo/individuale, economico, politico, culturale, sociale), che – come qualsiasi altro fenomeno/evento che riguardi l'incontro tra gli esseri umani – vengono poi, in ultima analisi, esperiti individualmente. Auspicare una fedeltà alla propria cucina tradizionale come se fosse qualcosa di 'naturale' così come combattere questo slogan celebrativo della propria identità culturale/etnica attraverso il cibo liquidandolo semplicemente come 'atto di razzismo' sono prospettive entrambe miopi e semplicistiche, che non tengono conto di tutti i fattori menzionati sinora.

L'antropologia ci insegna che ciascuno di noi giudica l'alterità guardandola secondo un atteggiamento 'etnocentrico' – ovvero unicamente dalla prospettiva in cui è cresciuto (e quindi riconoscendo in tal prospettiva caratteri di naturalità, bontà, correttezza e pertanto rendendola assoluta e universale). Riconoscere la non-naturalità di tale prospettiva e il fatto che anche gli altri giudicano secondo il loro etnocentrismo coloro che sono loro 'diversi' (tra i quali ci siamo anche noi) porta al 'relativismo culturale', ovvero alla sospensione del giudizio in merito a ciò che è buono e giusto e ciò che è cattivo e sbagliato in assoluto. La soluzione dell'incontro con l'alterità sarà quindi sempre personale, legata al contesto della relazione in atto e agli individui che ne sono protagonisti. Di volta in volta un odore o un sapore ci potrà risultate gradevole o sgradevole, ma ciò che è necessario imparare, se si vuole vivere insieme tra tanti 'diversi' – come tutti siamo anche all'interno di quella che chiamiamo la nostra identità culturale o la nostra comunità o società di appartenenza – è dare apertura e tempo alla relazione, in questo caso attraverso il cibo e le diverse tradizioni gastronomiche, facendo leva proprio sulla nostra sensorialità e sulla riflessione critica sulla nostra identità personale e su quella altrui, a partire magari da quegli elementi/alimenti che 'sentiamo' più vicini. Solo in questo modo si possono superare i conflitti, con un lento e paziente processo di conoscenza dell'altro e la contemporanea autoriflessione su di noi. Il cibo è un elemento che ce lo permette, e nella convivialità dell'incontro fornisce a noi come agli altri l'occasione per farci reciprocamente conoscere, apprezzare e infine costruire la possibilità di vivere insieme tra 'diversi'.

Nota bibliografica

Aime, Marco (2004), *Eccessi di culture*. Torino: Einaudi

Barthes Roland (1966), *Elementi di semiologia*. Torino: Einaudi

Castellani, Vittorio aka Chef Kumalè (2007), *Il mondo a tavola. Precetti, riti e tabù*. Torino: Einaudi

De Martino, Ernesto (1977), *La fine del mondo. Contributo all'analisi delle apocalissi culturali* (a cura di C Gallino). Torino: Einaudi

Ciavardini, Tiziana (2007), "Chicchi sacri: coltivazione e consumo di riso presso i Kantu' del Borneo", in <Etnoantropologia online>, n. 2, Atti del X Congresso AISEA, Roma, 5-6 Luglio 2006, *Cibo e Alimentazione. Tradizione, simboli, saperi*

Guigoni, Alessandra (2008), "Questioni antropologiche sul relativismo culinario". In *Tutto è relativo. La prospettiva in antropologia* (a cura di Bruno Barba), Firenze: SEID

Lowenberg, Miriam (1970), "Socio-cultural basis of food habits", in <Food Technology> n.24

Malinowski, Bronislaw (1971), *Teoria scientifica della cultura*. Milano: Feltrinelli